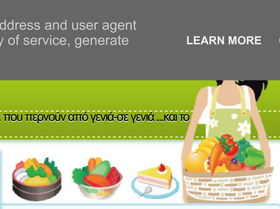
This site uses cookies from Google to deliver its services and to analyse traffic. Your IP address and user agent are shared with Google, together with performance and security metrics, to ensure quality of service, generate usage statistics and to detect and address abuse.

LEARN MORE OK



Τετάρτη, 18 Ιανουαρίου 2012

Χαλβάς Σιμιγδαλένιος (Κατσαρόλας)

ΥΛΙΚΑ

1 ποτήρι λάδι
2 ποτήρια σιμιγδάλι
3 ποτήρια ζάχαρη
4 ποτήρια νερό
1 ξύλο κανέλας
3 φέτες λεμόνι (φλούδες)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το σιρόπι :Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το νερό με τη ζάχαρη,τη κανέλα και μια φέτα λεμόνι (φλούδα) να βράσουν.Το ανακατεύουμε κατά διαστήματα να λιώσει η ζάχαρη.
Σε μια άλλη κατσαρόλα βάζουμε το λάδι με δύο φλούδες λεμονιού.Αφήνουμε το λάδι να κάψει καλά καλά,δηλαδή μέχρι να αρχίζουν οι φλούδες να μαυρίζουν.Μόλις κάψει το λάδι βγάζουμε τις φλούδες και ρίχνουμε το σιμιγδάλι,το ανακατεύουμε συνέχεια μέχρι να πάρει χρώμα καλό.Μετά βγάζουμε από τη φωτιά τη κατσαρόλα και αφού έχει βράσει το σιρόπι το ρίχνουμε στο σιμιγδάλι λίγο λίγο με προσοχή (για να μη καούμε γιατί πιτσιλάει).Το σιμιγδάλι θα απορροφήσει όλο το σιρόπι καθώς το ανακατεύουμε.Μόλις πήξει είναι έτοιμο.Το βάζουμε στη φόρμα και το αφήνουμε να κρυώσει.Αφού κρυώσει αναποδογυρίζουμε τη φόρμα σε μια πιατέλα.

TIP
Για το σερβίρισμα προσθέστε λίγη κανέλα.

Χριστινα

Μαγείρεψε.. xristina στις.. 1:08:00 μ.μ. Print
Αντιδράσεις: Το δοκίμασα κ είναι πεντανόστιμο! (2) Χάλια! (0)
Ετικέτες Γλυκά, Νηστίσιμα, Το Κουζινάκι Της Χριστίνας

Δεν υπάρχουν σχόλια:

Δημοσίευση σχολίου

Πληκτρολογήστε το σχόλιό σας...
Υποβολή σχολίου ως: roki40 (Google) Αποσύνδεση
Δημοσίευση Προεπισκόπ Να λαμβάνω ειδοποιήσεις

Νεότερη ανάρτηση Αρχική σελίδα Παλαιότερη Ανάρτηση

Τα αγαπημένα σας!

Η Μπατζίνα Της Γιαγιάς (Χωρίς Κολοκύθα)
ΥΛΙΚΑ: 2 ΑΥΓΑ 2 ΠΟΤΗΡΙΑ ΝΕΡΟ 1/2 ΠΟΤΗΡΙ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ ΛΑΔΙ 1 ΠΡΕΖΑ ΑΛΑΤΙ 1 ΚΕΣΕΔΑΚΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΤΟΤΑΛ 1/2 ΚΙΛΟ ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡ...

Λαγάνα (Συνταγή Βέφας)
ΥΛΙΚΑ: 20 γρ. μαγιά νωπή ή 2 κ.γ. μαγιά σε σκόνη 1/2 φλ. ζεστό νερό (40°) 1 κιλό αλεύρι χωριάτικο ή μαλακό 1 κ.σ. αλάτι 2 κ.σ. λάδι ή...

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης, Με Κρέμα
ΥΛΙΚΑ: 1 Πακέτο φύλλο κρούστας Βηρυτού 200 έως 250 γραμμάρια σιμιγδάλι ψιλό (ανάλογα πόσο πιχτή θέλετε την κρέμα) 250 έως 400 γραμμάρια...

Χαλβάς Σιμιγδαλένιος (Κατσαρόλας)
ΥΛΙΚΑ 1 ποτήρι λάδι 2 ποτήρια σιμιγδάλι 3 ποτήρια ζάχαρη 4 ποτήρια νερό 1 ξύλο κανέλας 3 φέτες λεμόνι (φλούδες) ΕΚΤΕΛΕΣΗ Γι...

Μπατζίνα Καρδίτσας (Με Κολοκύθι ή Κολοκύθα)
ΥΛΙΚΑ: 1/2 κιλό κολοκύθι τριμμένο στον τρίφτη (ή πορτοκαλί κολοκύθα) 1/2 κιλό φέτα (υπάρχει και έτοιμη τριμμένη) 2 ποτήρια νερό (ή γαλ...

Προφιτερολ
ΥΛΙΚΑ: Για τα σου: 1/2 φλιτζάνι τσαγιού νερό 4 κ.σ. κοφτές βούτυρο ελάχιστο αλάτι 1/2 φλιτζάνι τσαγιού κόκκινη ή μπλε φαρίνα 2 μεγάλ...

Για Να Μη Μας Καεί Το Φαγητό..

Click to enable Adobe Flash Player.

Ελάτε Να Μαγειρέψουμε Παρέα !

Στείλε μας τις δικές σου συνταγές !

1.ΥΛΙΚΑ
2.ΕΚΤΕΛΕΣΗ
3.ΜΙΚΡΑ ΜΥΣΤΙΚΑ
4.ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΠΙΑΤΟΥ
5.ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΧΗ

Παρακαλούμε τους αναγνώστες που θα στείλουν τις συνταγές τους, να ελέγχουν συχνά τα e-mail τους, για τυχόν διευκρινήσεις.

(Έγκριση και ανάρτηση συνταγών εντός 48 ωρών)

Blogs Που Αγαπάμε..

Greekmoms
5 Burung Kicau Termahal di Indonesia - Bagi penggemar burung kicau, mungkin anda penasaran burung apa saja yang termahal di Indonesia dan menghasilkan suara yang indah dan bisa memukau siapa saj...
Πριν από 5 χρόνια

Louise
Ending this. -
Πριν από 3 χρόνια

My Girl! Martha The Shar Pei!
All Spices At A Glance! living happily at their forever homes! - *Moor Pepper - male* *at his forever home with Alexandros & Louiza, Athens* *A**nise Star - female* *at her forever home with Leonidas & Galateia, Athen...
Πριν από 10 χρόνια

Naxos Fun Park
- *Μεγάλος Διαγωνισμός **Naxos Fun Park* Δηλώστε συμμετοχή εντελώς *ΔΩΡΕΑΝ* και λάβετε μέρος στην μεγάλη κλήρωση του *Naxos Fun Park* με δώρο ένα ολοκαίνουρ...
Πριν από 6 χρόνια

Stephen and Tricia Taylor
Blog changes... - Sorry if you received an email asking you to sign in for this blog, especially if it made you excited and you thought, "Has stephen finally updated the blo...
Πριν από 6 χρόνια

Εμφάνιση όλων

Πως σας φαίνεται η παρέα μας;

Συνολικές προβολές σελίδας

Copyright (c) 2012. Designed by Dr. Teo